

STRATEGI PEMASARAN MAKANAN TRADISIONAL ASAM PEDAS IKAN PATIN KHAS PEKANBARU PADA RESTORAN PONDOK PATIN HM. YUNUS

Oleh : Dwi Yanda Gunawan
E-mail : yandadwig@gmail.com
Pembimbing : Andri Sulistyani

*Department of Administration – Tourism Studies Program
Faculty of Social and Political Science
Riau University*

Bina Widya Building Jl. H.R. Soebrantas Km. 12,5 Simp. Baru Pekanbaru 28293 –
Phone/Fax. 0761 – 63277

ABSTRAK

Due of the Pondok Patin HM. Yunus Restaurant in Pekanbaru that capture this opportunity is Pondok Patin HM. Yunus Restaurant. The aims of this study are identify the implemented marketing strategy, identify the determinants of marketing strategy formulation, formulated new marketing strategy. Pondok Patin HM. Yunus Restaurant uses 4 p marketing mix : 1) Product 2) Price 3) Promotion 4) Place. Pondok Patin HM. Yunus restaurant was one of restaurant who providing the signature main course of Pekanbaru city. This study aims to describe how their marketing strategy working regarding the traditional signature main course of Pekanbaru called "Asam Pedas Ikan Patin". The Data were obtained through direct interview with the owner of Pondok Patin HM. Yunus restaurant as well as direct observation and documentation: The result obtained from this study that Pondok Patin HM. Yunus restaurant has a great marketing strategy that has a good effect on their sales revenue.

Keyword: Marketing Mix, Marketing Strategy, Traditional cuisine , Restaurant

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Pengertian
Kepariwisata, Pariwisata, dan
Wisata Sesungguhnya pariwisata
telah dimulai sejak dimulainya
peradaban manusia itu sendiri,
yang ditandai oleh adanya
pergerakan manusia yang
melakukan ziarah atau
perjalanan agama lainnya.
Namun demikian tonggak-

tonggak sejarah dalam
pariwisata sebagai fenomena
modern dapat ditelusuri dari
perjalanan Marcopolo (1254-
1324). Pengertian
kepariwisataan menurut
Undang-undang Nomor 9 Tahun
1990 pada bab I pasal 1, bahwa
kepariwisataan adalah segala
sesuatu yang berhubungan
dengan penyelenggaraan
pariwisata. Artinya semua
kegiatan dan urusan yang ada

kaitannya dengan perencanaan, pengaturan, pelaksanaan, pengawasan, pariwisata baik yang dilakukan oleh pemerintah, pihak swasta dan masyarakat disebut kepariwisataan.

Menurut Richard Sihite (Marpaung dan Bahar 2000:46-47) menjelaskan definisi Pariwisata adalah suatu perjalanan ⁷ Universitas Sumatera Utara yang dilakukan orang untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain meninggalkan tempatnya semula, dengan suatu perencanaan dan dengan maksud bukan untuk berusaha atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata-mata untuk menikmati kegiatan pertamsyaan dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam.

Menurut Undang-undang Nomor 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisata Bab I Pasal 1 bahwa wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata

Pemerintah Indonesia tidak mau kalah dalam mengembangkan industri pariwisata yang di milikinya, karena Indonesia sangat kaya oleh berbagai macam budaya, kesenian, kuliner, sumber daya yang sangat indah. Kota pekanbaru sebagai Ibu Kota Provinsi Riau berusaha memberikan kenyamanan bagi para wisatawan yang

berkunjung baik untuk berbisnis atau hanya sekedar berlibur.

Riau memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang belum dikembangkan secara maksimal, termasuk di dalamnya di sektor pariwisata. Pemantapan pertumbuhan sektor pariwisata dalam rangka mendukung pencapaian sasaran pembangunan, perlu diupayakan pengembangan produk-produk yang mempunyai keterkaitan dengan sektor pariwisata. Pengembangan kepariwisataan berkaitan erat dengan pelestarian nilai-nilai kepribadian dan pengembangan budaya bangsa. Dengan memanfaatkan seluruh potensi keindahan dan kekayaan alam dan budaya Indonesia. Pemanfaatan disini bukan berarti merubah secara total, tetapi lebih berarti mengelola, memanfaatkan dan melestarikan setiap potensi yang ada. Potensi tersebut dirangkai menjadi satu daya tarik wisata.

Dewasa ini, pariwisata mulai berkembang menyesuaikan dengan minat dan motivasi wisatawan. Sektor pariwisata yang berkembang dengan pesat adalah wisata kuliner. Hampir sebagian besar wisatawan selalu menyempatkan diri untuk mencicipi makanan dan minuman khas daerah tujuan wisata. Istilah wisata kuliner pun kini sudah tidak asing lagi di masyarakat.

Kegiatan pariwisata sudah menjadi kebutuhan bagi setiap orang. Jika membicarakan tentang pariwisata, maka kuliner

tidak akan lepas dari kegiatan pariwisata. Kuliner disetiap daerah tentunya memiliki kreativitas, keunikan dan perbedaan tersendiri. Kreativitas dan keunikan itulah yang menjadi minat setiap orang untuk melakukan wisata kuliner ketika mengunjungi suatu daerah.

Menurut Munandar, 1999; yang menyatakan kreativitas adalah kemampuan untuk membuat kombinasi-kombinasi baru yang mempunyai makna sosial.

Pekanbaru merupakan salah satu kota yang sedang berkembang dalam bidang pariwisata. Para wisatawan yang datang ke Pekanbaru lebih

No	Makanan Khas Pekanbaru	Hasil Masakan
1	Ikan Patin	Asam Pedas Ikan Patin
2	Ikan Salai	Gulai Salai
3	Ikan Baung	Asam Pedas Baung

cenderung ingin merasakan wisata kuliner. Terlebih lagi Pekanbaru tidak memiliki wisata bahari dan alam, sehingga para wisatawan lebih memilih wisata kuliner (Aulia, 2013).

Ada beberapa hal yang biasanya di cari oleh wisatawan pada saat berkunjung di kota Pekanbaru.

Table 1.1
Masakan Khas Pekanbaru Yang Berbentuk Masakan Ikan

Sumber : Dinas Pariwisata Kota Pekanbaru, 26 Desember 2016

Wisata kuliner merupakan salah satu aset wisata Indonesia yang dominan, karena keragaman budaya dan hasil pertanian ataupun perkebunan daerah yang ada di Indonesia mempengaruhi keragaman masakannya juga. Setiap daerah memiliki kuliner yang berbeda-beda, sehingga wisatawan lokal maupun mancanegara tertarik untuk mengunjungi daerah-daerah di Indonesia untuk menyempatkan diri mencicipi makanan dan minuman khas daerah makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, supaya keberadaannya tetap langgeng/tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi. Wisata kuliner ini memiliki cita rasa, tampilan penyajian yang unik. Wisata kuliner tersebut perlu dikelola secara profesional dengan adanya usaha restoran/rumah makan.

Table 1.2
Beberapa Nama Restoran Yang Menyediakan Asam Pedas Ikan Patin di Pekanbaru

Sumber : Dinas Pariwisata Kota Pekanbaru, 26 Desember 2016

Berdasarkan table diatas dapat disimpulkan bahwa terdapat beberapa restoran di Pekanbaru, hal ini dapat dilihat oleh beberapa kalangan pebisnis sebagai peluang usaha. Hal tersebut yang mendorong para pengusaha untuk mengembangkan usahanya dibidang makanan di Kota Pekanbaru yang sudah sejak lama terkenal dengan wisata kulinernya. Sehingga mengakibatkan usaha kuliner yang bermunculan dikota Pekanbaru.

Seiring berkembangnya zaman maka semakin banyaknya usaha kuliner yang variatif di Kota Pekanbaru, sehingga mengakibatkan banyaknya persaingan yang terjadi diantara wisata kuliner, maka diperlukan strategi usaha dalam melakukan suatu bisnis. Inovasi merupakan cara yang diterapkan setiap usaha kuliner dalam membuat hal yang terbaru dan membedakan dengan pesaingnya, selain itu pemasaran aktif yang focus berorientasi pada pelanggan, lebih banyak digunakan oleh para pelaku bisnis, hal ini mengharuskan para pelaku bisnis tersebut untuk mempelajari perilaku konsumen yang semakin beragam, sehingga para pelaku bisnis perlahan-lahan terdorong untuk memahami budaya konsumen.

Menu utama makanan khas Pekanbaru yaitu Asam Pedas Ikan Patin. Asam Pedas Ikan Patin merupakan

No	Nama Restoran	Alamat
1	Pondok Patin HM Yunus	Jl. KH. Nasution No 1 Pekanbaru
2	Pondok Zerba Lezat	Jl. Riau No 147, Padang Terubuk, Senapelan, Kota Pekanbaru, Riau
3	Pondok Gurih	Jl. Jendral Sudirman No 202 Pekanbaru

makanan khas Riau yang cukup terkenal. Keberadaan kota Pekanbaru yang di apit oleh 4 sungai Siak, Sungai Rokan, Sungai Kampar dan Sungai Indragiri memungkinkan Pekanbaru mendapatkan suplai ikan patin terletak pada kuahnya yang berwarna kuning dengan potongan-potongan ikan patin yang besar. Daging ikan yang katanya rendah kolestrol ini lembut apalagi jika bumbunya meresap sampai ke daging. Aroma masakannya pun benar-benar mampu menggugah selera. Masakan Asam Pedas Ikan Patin ini salah satu restoran yang menyediakan menu Asam Pedas Ikan Patin makanan khas Pekanbaru adalah Pondok Patin HM Yunus .

Ikan patin tersebut dimasak dengan bumbu yang benar serta menimbulkan aroma yang mampu menarik setiap orang untuk memakannya. Karena hal tersebut di sejumlah warung makan di Riau, menu masakan ikan patin menjadi salah satu menu favorit khas Melayu, khususnya masakan gulai ikan patin dan asam pedas

ikan patin. Berikut data mengenai penjualan asam pedas ikan patin per harinya di Pondok Ikan Patin HM Yunus :

Table 1.3
Penjualan Asam Pedas Ikan Patin
Tahun 2014-2016

N O	TAHU N	PENJUALA N
1	2014	66 Porsi/Hari
2	2015	83 Porsi/Hari
3	2016	100 Porsi/Hari

Sumber : Restoran Asam Pedas Ikan Patin HM Yunus

Berdasarkan table di atas dapat di liat bahwa penjualan asam pedas ikan patin mengalami penjualan yang tidak stabil yaitu naik turunnya penjualan.

Makanan tradisional seperti Asam Pedas Ikan Patin ini merupakan salah satu aset budaya bangsa yang perlu dilestarikan, supaya keberadaannya tetap langgeng/tidak punah karena peradaban dan kemajuan teknologi. Usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan makanan tradisional adalah dengan penggalan jenis-jenis makanan tradisional yang ada, kemudian dilakukan pengembangan dari jenis makanan tersebut agar lebih menarik dan diminati tanpa mengurangi keaslian dari makanan tradisional. Penggalan jenis makanan tradisional dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan pada generasi muda tentang berbagai

cara/teknik olah dari masing-masing makanan tradisional.

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi dapat dimanfaatkan untuk pengembangan produksi makanan tradisional Pekanbaru khususnya Restoran Pondok Patin HM Yunus yang disesuaikan dengan kondisi yang ada pada saat ini. Kuliner adalah makanan dan aspek yang terkait dengan makanan mulai dari proses pengadaan, persiapan, dan pengolahan bahan pangan menjadi makanan, dan penyajiannya untuk siap dikonsumsi. Kuliner yang ada di suatu tempat dapat menarik minat turis domestik dan manca negara untuk mengonsumsinya dilihat dari bagaimana cara suatu restoran dalam penyajian Asam Pedas Ikan Patin sehingga menimbulkan suatu keunikan yang bisa menarik wisatawan untuk mengkonsumsinya.

Dari penjelasan-penjelasan yang di kemukakan di atas Pondok Ikan Patin HM.Yunus memiliki menu utama yaitu Ikan Pedas Patin. Penelitian tertarik untuk melakukan sebuah penelitian yang bertujuan untuk mengembangkan menu Asam Pedas Ikan Patin sesuai dengan perkembangan masa kini. Selain itu bermanfaat bagi pihak restoran sebagai acuan dalam menentukan kebijakan apa yang perlu dilakukan, sehingga tercapai semua harapan, baik bagi penulis ataupun pihak restoran. Oleh sebab itulah penulis membuat judul penelitian yaitu mengenai,”

Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Asam Pedas Ikan Patin Khas Pekanbaru Pada Restoran Pondok Patin HM. Yunus”

Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan pada latar belakang, penelitian merumuskan permasalahan yang akan diteliti ialah bagaimana strategi pemasaran makanan tradisional Asam Pedas Ikan Patin di Restoran Pondok Patin HM. Yunus.

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mendiskripsikan strategi pemasaran Makanan Tradisional Asam Pedas Ikan Patin di Restoran Pondok Patin HM. Yunus.

Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat dari Penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Produksi

Hasil dari peneliti dapat menjadi pertimbangan dalam pengambilan keputusan mengenai strategi pemasaran yang akan diambil dan mengetahui kekuatan daya saing produk sejenis dengan perusahaan lain.

2. Bagi Akademis

Sebagai referensi orang yang akan melakukan penelitian dimana yang akan datang.

II. TINJAUAN TEORI

1. Pengertian Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran adalah pola pikir pemasaran yang akan digunakan untuk mencapai tujuan pemasarannya.

2. Pengertian Strategi

Menurut Porter strategi adalah suatu alat yang sangat penting untuk mencapai keunggulan bersaing (Rangkuti, 2004).

3. Pengertian Pemasaran

pemasaran adalah sebuah proses perusahaan menciptakan nilai untuk konsumennya dan membangun hubungan kuat dengan konsumen dengan tujuan untuk menciptakan nilai keuntungan dari konsumen

4. Pengertian Kreativitas

Guilford menerangkan bahwa kreativitas merupakan kemampuan atau kecakapan yang ada dalam diri seseorang, hal ini erat kaitannya dengan bakat.

5. Makanan Khas

Menurut FG.Winarno (2008), pengertian makanan khas mencakup yang siap disantap dan bahan makanan yang belum di olah.

6. Wisata Kuliner

Menurut Minta Harsana (2008), wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman

7. Definisi Asam Pedas Ikan Patin

Asam Pedas (bahasa melayu) atau Asam Padeh (bahasa minang kabau) dan Melayu (Riau, Kepulauan Riau ,Jambi, dan Semenanjung Melayu yang memiliki cita rasa Asam dan Pedas. Makanan ini menggunakan berbagai jenis ikan dan hidangan laut.sebagai

bahan utama yang kemudian dibumbui dengan asam jawa, cabai, dan rempah-rempah lainnya.

III. METODE PENELITIAN

1. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif.

2. Waktu dan Lokasi Penelitian

Yang menjadi tempat atau lokasi peneliti ini adalah Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus Pekanbaru. waktu Penelitian dimulai dari 01 januari 2017.

4. Jenis dan Sumber Data

1. Data Primer

Data primer adalah data asli yang dikumpulkan oleh periset untuk menjawab masalah risetnya secara khusus (Istijanto;44). Data primer dalam penelitian ini merupakan hasil dari wawancara dan observasi yang dilakukan langsung oleh peneliti kepada pemilik Restoran HM Yunus.

2. Data Sekunder

Data skunder adalah data yang telah dikumpulkan oleh pihak lain bukan oleh periset sendiri untuk tujuan yang lain (Istijanto,2009:38). Data skunder dalam peneliti ini merupakan data strategi pemasaran Masakan Makan Makanan Tradisional Asam Pedas Ikan Patin Khas Pekanbaru Pada Restoran Pondok Patin HM. Yunus.

5. Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

Menurut 1 Gusti Bagus Bagus Rai Utama dan Ni Made Eka Mahadewi (2012:64)

wawancara adalah proses Tanya-jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan, Dalam penelitian ini peneliti mewawancarai Owner Restoran Pondok Patin HM. Yunus.

2. Observasi

Observasi adalah proses pencatatan pada perilaku subjek (orang) objek (benda), atau kegiatan yang sistematis tanpa adanya pertanyaan atau komunikasi dengan individu-individu yang diteliti (Indriantoro dalam Sanadji & Sopiah : 2010). Dalam penelitian ini observasi dibutuhkan untuk dapat memahami proses terjadinya wawancara, interaksi subjek dengan penelitian dan hal-hal yang dianggap srelevant sehingga dapat memberikan data tambahan terhadap hasil wawancara.

3. Dokumentasi

Peneliti melakukan dokumentasi pelaksanaan kegiatan penelitian melalui foto atau gambar, sebagai bukti fisik pelaksanaan penelitian.

4. Operasional Variabel

Operasional adalah suatu informasi yang digunakan oleh peneliti untuk mengikut suatu variable yang merupakan hasil penjabaran dari sebuah konsep (Wadiyanta:2006).

Variable	Komponen	Indikator	Metode
----------	----------	-----------	--------

			Pengumpulan Data
Strategi pemasaran makanan asam pedas ikan pada restoran pondok patin HM. Yunus	1. Produk	1. Citarasa 2. Warna 3. Aroma 4. Tekstur makanan 5. Bentuk makanan yang disajikan 6. Kemasan	Wawancara Observasi Dokumentasi
	2. Place	1. Lokasi	
	3. Promo	1. Event 2. Diskon / promo	
	4. Price	1. Standar menu 2. Paket pengiriman	

didirikan oleh bapak H.M Yunus yang sekarang berlokasi di jalan Kaharudin Nasution No. 1. Rumah makan ini memiliki lokasi yang sangat strategis. Selain dekat dengan bandara Sultan Syarifkasim 2, rumah makan pondok patin ini juga mudah di jangkau oleh masyarakat pekanbaru karena berada di daerah pusat kota.

Pondok Patin HM. Yunus salah satu rumah makan yang menyediakan menu masakan khas Pekanbaru. Rumah makan ini berdiri sejak tahun 1982 di jalan Riau lalu pindah ke jalan nangka dengan rumah makan yang sederhana, kemudian sempat beberapa kali pindah dan banyak m ulut ke mulut akhirnya menetap dan di rector yang berlokasi di jalan Kaharuddin Nasution No. 1, simpang tiga, Pekanbaru Riau pada tahun 1990.

Pondok Patin HM. Yunus ini dulunya dikelola oleh bapak Hj. Muhammad Yunus dengan nama rumah makan ikan patin yunus. Lalu di buka kembali usaha baru pada tahun 1990. Namun nama rumah makan ini berganti nama menjadi Pondok Patin HM. Yunus namun dengan pengelola yang sama. Pada tahun 1982 Pondok Patin HM. Yunus di kelola oleh generasi ke 2 oleh anak-anaknya. Terakhir Pondok Patin HM. Yunus ini pada tahun 2015 telah dikelola oleh cucunya Risky Yunus.

IV. PEMBAHASAN

Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus adalah salah satu rumah makan yang

HM. Yunus merupakan salah seorang yang berhasil melihat dan memanfaatkan peluang usaha yang ada di kota Pekanbaru, Riau. Hal ini dibuktikan dengan keberhasilannya dalam mengolah salah satu penghasil sumber daya alam air di bumi lancing kuning ini yaitu Ikan Patin. Bapak haji HM. Yunus yang mempunyai usaha kuliner di bidang rumah makan ini mampu mengolah ikan patin menjadi makanan khas melayu Riau yang banyak digemari dan mampu diterima oleh masyarakat Riau pada umumnya dan masyarakat Kota Pekanbaru khususnya.

Usaha kuliner rumah makanan Pondok Patin yang didirikan sejak Februari 1982 oleh bapak HM. Yunus ini mampu *service* hingga sampai sekarang meskipun banyak sekali pesaing-pesaing sejenis yang bermunculan di ibukota provinsi Riau ini. Seperti namanya, rumah makan ini menyajikan menu makanan andalan utamanya yaitu ikan patin. Salah satu menu favorite yang sering didepan dan digemari pelanggannya yaitu Asam Pedas Ikan Patin, namun ada juga pilihan menu lain yang ditawarkan oleh rumah makan pondok patin HM. Yunus ini seperti jenis makanan ikan lainnya, ikan baung, ikan salai, ayam, udang, dan lain sebagainya.

Dalam menjalankan bisnisnya, pemilik rumah makan

pondok patin ini yaitu bapak HM. Yunus ini menggunakan system kekeluargaan. Hampir sebagian besar karyawannya berasal dari tempat daerah dia berasal yaitu Air Tiris, Kabupaten Kampar, Riau.

Adapun jam operasional Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini dimulai dari pukul 09.00 WIB, sehingga para pelanggan bisa menikmati hidangan untuk sarapan, maka siang dan makan malam di rumah makan tersebut. Adapun cara penyajian makanan di rumah makan pondok patin HM. Yunus ini yaitu dengan cara menghidangkan. Dihidangkan yang bermaksud disini adalah dengan cara menghidangkan semua menu makanan dan masakan diatas meja yang telah disediakan dan yang telah ditempati oleh pelanggan, sehingga para pelanggan bisa mencicipi semua menu masakan di rumah makan pondok patin tersebut.

Di Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus Pekanbaru ini para pelanggan dapat memilih ruangan yang diinginkan, karena ada beberapa pilihan ruangan di rumah makan Pondok Patin tersebut, seperti ruang VIP yang tentunya lebih istimewa, ruang Reguler (biasa), dan Pondok diluar dari kedua ruangan tersebut. Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini memiliki kapasitas pelanggan sekitar kurang lebih 300 pelanggan untuk menepati keseluruhan ruangan tersebut.

Selain itu, terdapat pula fasilitas-fasilitas pendukung, seperti: toilet, kamar mandi, mushola, taman kecil, mainan anak-anak, tempat parkir dan kolam ikan. Toilet dan kamar mandi terbagi atas toilet pelanggan. Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini memiliki halaman parkir yang luas sehingga dapat memudahkan para pelanggan untuk memarkirkan kendaraan mereka, selain itu Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini juga mempunyai orgen tunggal yang merupakan *live music* untuk mengiringi dan menghibur para pelanggan saat berada di Rumah Makan Pondok Patin HM. Yunus ini sehingga menimbulkan kesan yang indah, nyaman dan santai di dalam ruangan.

Restoran Pondok Patin ini juga menyediakan pengemasan bagi pelanggan yang berada diluar kota atau yang tidak berada di Kota Pekanbaru. Pengemasan ini akan di kemas agar masakan Asam Pedas Ikan Patin ini dapat bertahan saat di kirim ke luar kota. Cara pengemasa di Pondok Patin HM. Yunus ini menggunakan rantang plastic.

1. Produk

Kualitas produk adalah kemampuan suatu produk untuk melakukan fungsi-fungsinya, kemampuan itu meliputi

daya tahan suatu produk. Bila suatu produk telah dapat menjalankan fungsi-fungsinya dapat dikatakan sebagai produk yang memiliki kualitas yang baik.

2. Harga

Penentuan harga merupakan salah satu elemen penting dalam manajemen pengelolaan bisnis makanan dan minuman. Sesuai dengan tipe atau jenis restoran terdapat harga yang tinggi, sedang dan rendah. Pada sebagian restoran dan rumah makan yang menyediakan masakan khas melayu Riau harga yang ditawarkan termasuk pada kategori sedang dan murah, hal ini berlaku pula pada restoran dan rumah makan yang dikategorikan standart cukup tinggi. Keadaan posisi harga yang cukup rendah apabila dibandingkan dengan restoran dan rumah makan lainnya. Pihak pengelola atau restoran dan rumah makan tidak terlalu berani untuk menaikkan harga pada setiap jenis masakan yang dijual.

Harga menu makanan Restoran Pondok Patin HM. Yunus disesuaikan dengan jenis menu yang diinginkan oleh para pengunjung. Harga menu yang ditawarkan bervariasi mulai dari harga yang terendah sampai harga yang tertinggi. Tepatnya pilihan harga, maka

konsumen dapat memilih menu dengan yang sesuai dengan keinginannya.

Table 4.2

Harga Menu Masakan Asam Pedas Ikan Patin

No	Nama Restoran	Alamat	Harga Menu Asam Pedas Ikan Patin
1	Pondok Patin HM Yunus	Jl. KH. Nasution No 1 Pekanbaru	Per porsi Rp.60.000
2	Pondok Zerba Lezat	Jl. Ahmad Yani, Pekanbaru, Indonesia	Per porsi Rp.70.000
3	Pondok Gurih	Jl. Jendral Sudirman No 202 Pekanbaru	Per porsi Rp.84.000

Sumber: Observasi Lapangan, 9 May

Jika dibandingkan dengan Restoran Pondok Patin HM. Yunus dengan yang lain harga yang ditentukan bukanlah harga yang paling tertinggi, namun tetap tidak melebihi kualitas produknya. Penetapan harga tersebut juga berkaitan dengan loyalitas konsumen, sehingga dapat mencegah masuknya pesaing yang bersegmen sama.

3. Promosi

Promosi yang dilakukan Restoran Pondok Patin HM. Yunus adalah makan di tempat atau membawa pulang makanan, untuk membujuk atau mempengaruhi calon pembeli dan pelanggan, untuk melakukan pembelian atas produk yang dipasarkan, dalam hal ini perusahaan melakukan komunikasi dengan para konsumen. Kegiatan promosi yang dilakukan suatu perusahaan Restoran Pondok Patin HM. Yunus merupakan penggunaan kombinasi yang terdapat dari unsur-unsur atau peralatan promosi, yang mencerminkan pelaksanaan kebijakan promosi dari restoran tersebut. Maksud dari pengaruh promosi adalah konsumen satu mempengaruhi konsumen yang lain agar berkunjung ke Restoran Pondok Patin HM. Yunus. Misalnya konsumen yang telah mengunjungi Restoran Pondok Patin HM. Yunus kepada konsumen yang lain sehingga konsumen yang lain tertarik. Berbelanja di Restoran Pondok Patin HM. Yunus. Kombinasi dari unsur-unsur atau peralatan promosi dikenal dengan yang disebut acuan/bauran pemasaran, promosi penjualan, publisitas.

Merupakan tanggapan konsumen terhadap promosi yang dilakukan Restoran Pondok Patin HM. Yunus

terhadap konsumen dengan tujuan akhir yaitu konsumen melakukan aksi positif terhadap produk tersebut.

Untuk mengetahui sejauh mana strategi pemasaran yang telah dilakukan oleh Restoran Pondok Patin HM. Yunus, maka peneliti dalam mengumpulkan data yang terkait menggunakan metode wawancara atau melalui proses tanya jawab dengan narasumber. Diharapkan dari pelaksanaan wawancara ini peneliti dapat mengetahui bagaimana pendapat dan sudut pandang pihak internal dari Restoran terkait dengan topik dibahas oleh peneliti. Narasumber yang dipilih oleh peneliti adalah bapak Risky HM. Yunus. Berikut adalah pemaparan dari hasil wawancara yang telah dilakukan sebagai berikut :

4. Tempat

Lokasi adalah salah satu penentu tempat yang bisa dikunjungi oleh pelanggan. Restoran Pondok Patin HM. Yunus terletak di Kaharudin Nasution No. 1, kec simpang tiga Pekanbaru. Lokasi Restoran Pondok Patin HM. Yunus tergolong sangat strategis dilihat dari kedekatan lokasi rumah makan dengan perbelanjaan atau pusat kota keramaian dengan jarak kota 10.3 KM dengan waktu 21 menit. Restoran Pondok Patin HM.

Yunus di lengkapi dengan fasilitas :

1. Area parkir yang luas
2. 20 table dapat menampung 190 orang
3. Gazebo (lesehan) dapat menampung 20 orang
4. Ruangan VIP dapat menampung 40 orang
5. Mushalla yang bersih
6. Kolam ikan diatas pondok

Ruangan yang ada di Restoran Pondok Patin HM. Yunus ini terbagi dua bagian, ada bagian yang berbentuk formal dan bagian yang lainnya yang terbuat dari Gazebo dengan bentuk lesehan.

Restoran dan rumah makan Pondok Patin HM. Yunus ini sangat umum di jumpai dekat dengan Bandara Sultan Syarifkasim II dengan jarak tempuh 1,95KM. Rumah makan yang kerap dijumpai di jalan Kaharuddin Nasution No. 1, kec simpang tiga, Pekanbaru dapat dengan mudah menarik para pengunjung. Para pengunjung yang menaiki kendaraan umum seperti busway juga dekat dengan Restoran Pondok Patin HM. Yunus dengan waktu 3 menit dari halte busway simpang tiga Pekanbaru. Banyak masyarakat sekitar yang antusias mengunjungi

Restoran Pondok Patin HM. Yunus ini. Karna terdapat lokasi yang berada di tepi jalan yang mudah untuk dikunjungi.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah diuji, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Product quality memberikan dampak positif terhadap kepuasan pelanggan, hal ini telah diuji sehingga dapat diambil kesimpulan kualitas produk restoran HM. Yunus di Pekanbaru memberikan pengaruh yang baik terhadap terciptanya kepuasan konsumen restoran HM. Yunus di Pekanbaru dengan adanya cita rasa, warna makanan, aroma makanan, tekstur makanan, plating, serta kemasan yang baik.
- b. Harga yang terjangkau mampu merangsang perilaku konsumen HM. Yunus di Pekanbaru untuk melakukan pembelian berulang yang di dukung oleh

terciptanya perasaan puas konsumen HM. Yunus dengan harga yang di tawarkan oleh restoran.

- c. Promosi yang dilakukan Restoran Pondok Patin HM. Yunus seperti memasang iklan di website, ataupun media social di instagram dan facebook dengan nama akun Restoran Pondok Patin HM. Yunus.
- d. Lokasi juga berpengaruh terhadap penjualan Restoran Pondok Patin HM. Yunus. Tempat yang strategis berpengaruh terhadap penjualan.

2.Saran

Berdasarkan penelitian ini maka dikemukakan beberapa saran untuk penelitian selanjutnya adalah:

- a. Untuk restoran Pondok Patin HM. Yunus Perlu mencoba memberikan potongan harga waktu-waktu tertentu, seperti memberikan potongan harga kepada pelanggan yang berulang tahun dengan syarat dan ketentuan yang berlaku. Perlunya Mendata Pelanggan/Target

Market. Gunakan alat-alat makanan yang unik dan menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Barron, F (1976). *The psychology of Creativity. Dalam T.M New Comb (editor) Direction in Psychology*.
- Bogdan dan Taylor, 1975 dalam J. Moleong, lexy, 1989. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung. Ramadja Karya.
- Fandy Tjiptono, 2007, *Strategi Pemasaran*. Edisi ke dua, penerbit Andi, Yogyakarta.
- Guilford, J.P (1950) . *Creativity, USA . American Psychologist*
- Harnasa, Minta. 2008. *Wisata kuliner di Yogyakarta (Studi Kasus Tingkat Kuliner Condongcatur dan Sentra Gudeg Wijilan Yokyakarta)*. Thesis Yogyakarta: Sekolah Pasca Sarjana Program Magister Kajian Pariwisata Universitas Gajah Mada.
- Istijanto, 2009. *Aplikasi Praktis Riset Pemasaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kotler dan Armstrong. 2008. *Dasar-dasar pemasaran* edisi kesembilan jilid I. Alih bahasa oleh Benjamin Molan. Jakarta: Indeks.
- Munandar, utami S.C . 1977. *Creativity and Education*, disertai Doktor Universitas Indonesia Jakarta .
- Moehyi, S. 2012. 30 *Makanan Super Pencegah Dan Penyembuhan penyakit Berbahaya Hasil Penelitian Ahli Gizi Dunia*. penerbit papas sinar sinanti. Jakarta.
- Moehyi S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhtrara
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Jogjakarta: Adicita Karya Nusa Kotler dan Armstrong. 2008. *Dasar-dasar pemasaran* edisi kesembilan jilid I. Alih bahasa oleh Benjamin Molan. Jakarta: Indeks.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Cetakan Pertama Stanton, William, J (1996). *Prinsip Pemasaran*, Edisi ketujuh, jilid 2, cetakan keempat. Gelora Aksara Pratama.
- Mamang Sangadji, Etta dan Sophia, 2010. *Metodologi Penelitian*, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Richard Sihite dalam Marpaung dan Bahar. 2000: 46-47. *Pariwisata*
- S.C.Utami Munandar.1999. *Kreativitas dan Keberbakatan, Strategi Mewujudkan Potensi Kreatif dan bakat*. Jakarta: Gramedia PustakaUtama
- Stanton, William, J (1996). *Prinsip Pemasaran*, Edisi ketujuh, jilid 2, cetakan keempat. Gelora Aksara Pratama.
- Suryadana, Liga. 2009 (14 Oktober). *Perkembangan Industri Makanan (Kuliner)*.

Pontas, M Pardede. 2011.
*Manajemen strategic dan
Kebijakan Perusahaan*,
Mitra Wacana Media:
Jakarta

Winarno FG. 1997. Kimia pangan
dan Gizi.

Wardiyanta, Drs M.Hum, (2006),
*Metode Penelitian
Pariwisata*, CV. Andi Offset,
Yogyakarta.

Website:

Tersedia di
[http://file.upi.edu/Direktori/
FPIPS/ LAINNYA/LIGA_
SURYADANA/Perkembang
an_industri_kuliner.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/LAINNYA/LIGA_SURYADANA/Perkembangan_industri_kuliner.pdf) [3
Mei 2014]